

Février 2021

Mémoire

Présenté à la Ville de Montréal



Mémoire pour la consultation publique – Gaspillage alimentaire

Mettre les efforts aux bons endroits

Février 2021

RCC RETAIL
COUNCIL
OF CANADA

CCCD CONSEIL CANADIEN
DU COMMERCE
DE DÉTAIL

À propos du Conseil canadien du commerce de détail

Le Conseil canadien du commerce de détail (CCCD) constitue la principale organisation œuvrant à défendre et promouvoir les intérêts des détaillants.

Fondé en 1963, le Conseil a pour mission d'être la voix des détaillants au Québec et au Canada en offrant un large éventail de services de représentation, de recherche, de promotion et d'éducation dans le but de favoriser la réussite des détaillants et à mieux faire connaître leur contribution auprès des collectivités et des consommateurs qu'ils desservent.

Le Conseil regroupe près de 45 000 établissements au Canada, dont près du tiers sont au Québec. De plus, il est aussi la voix des distributeurs alimentaires du Québec et du Canada. Il s'agit de l'une des plus grandes associations sans but lucratif financées par l'industrie, regroupant tous les types de détaillants tels que les grands magasins, les magasins « grand public », les chaînes spécialisées, les magasins indépendants et les commerces en ligne.

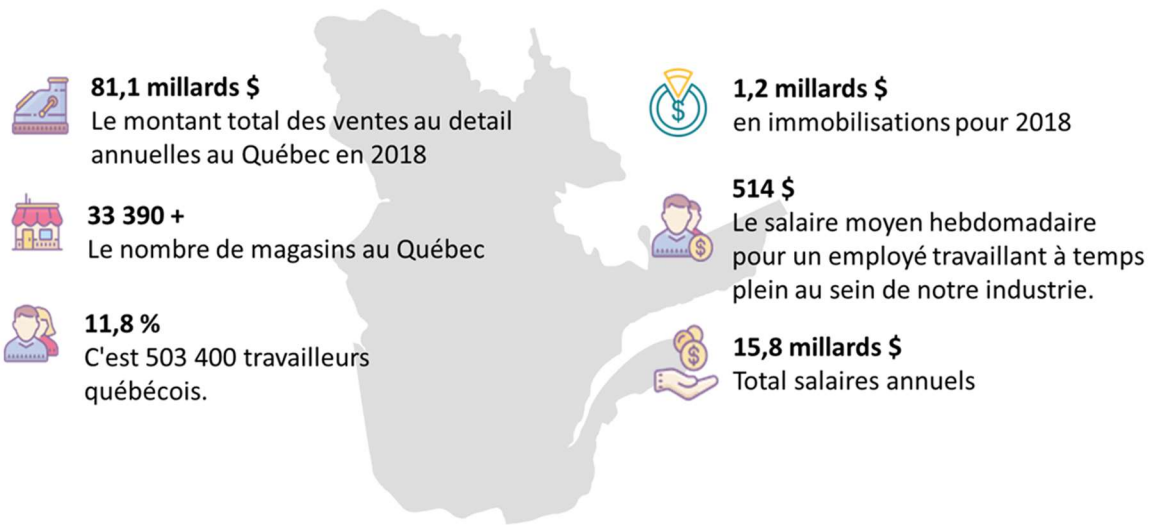
Le commerce de détail est le plus important employeur privé au Canada. Les 2,2 millions de Canadiens qui travaillent dans notre industrie perçoivent des salaires évalués à plus de 60 milliards de dollars et les ventes du secteur ont atteint approximativement 516 milliards de dollars, sans compter les ventes de véhicules et de carburant. Les membres du Conseil canadien du commerce de détail représentent plus des deux tiers des ventes au détail réalisées au Canada.

Le commerce de détail au Québec

Au Québec, le commerce de détail est l'employeur de près de 503 000 personnes, soit 11,8 % de la main d'œuvre. Les deux tiers de ces emplois sont des emplois à temps plein (plus de 30 heures par semaine) et le tiers des emplois à temps partiel.

Ce secteur génère des ventes annuelles estimées à 109 milliards de dollars et représente 18,24 milliards de dollars en matière d'activité économique, ou 5 % du PIB québécois.

Québec: Le commerce de détail en chiffres



Avant-propos

Les membres du CCCD ont toujours été très sensibles aux enjeux liés au gaspillage alimentaire. Les initiatives nationales, régionales et locales ne manquent pas pour viser une réduction maximale de l’empreinte environnementale que peuvent engendrer les activités de nos membres. Nous ne pouvons que saluer la vigilance de tous ceux et celles qui, jour après jour, ne ménagent pas les efforts pour assurer que ces enjeux d’une importance capitale aient l’attention qu’ils méritent.

En plus d’occasionner des pertes de revenus importantes pour les détaillants, les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire ne peuvent être niés. Bien que le détail et la distribution ne représentent qu’une faible proportion du volume d’aliments gaspillés (soit de 12% et 5% respectivement selon l’étude de Second Harvest)¹, nous sommes d’avis que toute forme de gaspillage de denrée doit être évitée. C’est pour cette raison que nos membres sont proactifs depuis plusieurs décennies. Certains ont d’ailleurs pris des engagements en ce sens, comme l’ont fait plusieurs de nos membres de réduire de 50% le gaspillage alimentaire dans leurs opérations d’ici 2025 par rapport à 2016 comme année de référence.²

Les derniers mois ont été éprouvants pour tous; et nous ne semblons pas, collectivement, être aux portes d’une réalité qui autrefois nous était tenue pour acquise. Adaptation et ajustement sont deux mots-clés qui résument bien la résilience démontrée par nos membres. Permettre aux Montréalais d’avoir accès à une grande variété d’aliments de qualité, sans interruption notable ou problématique, constitue toujours un défi duquel nous ne pouvons baisser la garde. Plusieurs perturbations dans les façons de faire, par des réaffectations de personnel à de nouvelles tâches ou par des heures d’ouvertures limitées, ont emmené leurs lots de défis dans la gestion de certaines denrées périssables. Les impératifs économiques et commerciaux, exacerbés par de nombreux coûts d’exploitations supplémentaires entre autres, ont poussé nos membres à faire preuve d’ingéniosité pour assurer la minimisation des pertes.

Cette « nouvelle réalité » a malheureusement eu des impacts néfastes sur l’économie; la demande pour des denrées aux banques alimentaires a malheureusement explosé. Plus que jamais, il demeure impératif d’outiller les organismes concernés de ressources adéquates pour recevoir, transporter, traiter et distribuer les dons alimentaires en toute sécurité à ceux qui en ont besoin.

¹ Gooch, M., Bucknell, D., LaPlain, D., Dent, B., Whitehead, P., Felfel, A., Nikkel, L., Maguire, M. (2019). *The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report; Value Chain Management International and Second Harvest*; Ontario, Canada. (disponible en ligne : www.secondharvest.ca/research).

² Conseil national zéro déchet, Communiqué 17 janvier 2019, « Food Industry Leaders Commit to Tackle Food Waste in Canada » (disponible en ligne: <http://www.nzwc.ca/additional-info/media/Documents/20190117-NZWCPCMediaRelease-IndustryFoodWasteCommitment.pdf>)

Des initiatives nombreuses et efficaces

Au fil des années, les détaillants ont fait preuve de créativité, et surtout de proactivité, pour réduire toute perte alimentaire au maximum. Que ce soit par une gestion de stocks plus serrée par des investissements massifs en logistique, par la mise en valeur d'aliments « moches », par la mise en place d'infrastructures de « prêt-à-manger », par la formation auprès d'employés ou par le développement de technologies facilitant la vente d'aliments près de la date de péremption ou permettant le soutien dans la gestion des denrées des consommateurs via des propositions de recettes liées aux spéciaux ou au contenu du réfrigérateur, les initiatives ne manquent pas.

À ces initiatives, les consommateurs sont au rendez-vous. Entre autres, notons un succès monstre de campagne sur les fruits et légumes moches³ et une hausse notable des téléchargements des diverses applications visant la vente d'aliment près de la date de péremption.⁴ En plus de permettre aux consommateurs de réduire leur facture d'épicerie, il s'agit de 2 moyens concrets de minimiser le gaspillage alimentaire.

Nos membres collaborent étroitement avec les banques alimentaires depuis plusieurs années. Elles ont déjà des ententes à l'échelle locale et nationale. Par exemple, au niveau national, la majorité participe au Programme de récupération en supermarchés (PRS), chapeauté par les Banques alimentaires du Québec, visant à améliorer la coordination logistique et les infrastructures. Ce programme, en opération depuis plusieurs années, vise à récupérer les invendus dans les supermarchés afin de les partager aux 1 200 organismes d'aide alimentaire affiliés partout au Québec dans le but de nourrir des personnes dans le besoin. En 2019, le PRS était implanté dans plus de 400 magasins et a permis de récupérer 6,5 millions de kilos de denrées.

Bien que notre expertise soit d'abord et avant tout nationale, nous profitons de cette consultation pour rappeler quelques pistes de solution pour outiller davantage les détaillants et distributeurs dans cette lutte au gaspillage alimentaire.

³ Marceau, Ginette (journaliste) et Rheume, Luc (réalisateur). (6 février 2016). « Les aliments imparfaits », *La semaine verte*. Radio-Canada (disponible en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/2015-2016/segments/reportage/5126/aliments-imparfaits>).

⁴ De Montigny, Philippe. (15 janvier 2021), « Les applications contre le gaspillage alimentaire gagnent en popularité », *Radio-Canada.ca*. (disponible en ligne : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1763243/nourriture-perimee-flashfood-foodhero-economies>)

Mettre les efforts aux bons endroits

Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal - Montréal, zéro déchet - 2020-2025

Bien qu'il esquivé les enjeux liés à la pandémie, nous saluons les efforts consentis à cet enjeu dans le *Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal -Montréal, zéro déchet - 2020-2025* (PDGMR 2020-2025). Les objectifs étant des plus ambitieux, nous sommes heureux de voir que des mesures d'accompagnement sont à l'ordre du jour. Le partage de bonnes pratiques et une collecte d'information crédible ne peuvent qu'être bénéfiques à tous. **Les initiatives de nos membres étant nombreuses, nous ne pouvons que nous réjouir du soutien fait à tous les détaillants, peu importe leur taille, pour l'amélioration de leurs pratiques.**

Encore une fois, nous réitérons notre désir de collaborer dans l'atteinte des objectifs, en considération des impondérables liés à notre mission première, soit de nourrir la population.

Concerter les efforts

Depuis quelques années, nous constatons une certaine multiplication de ministères, organismes et groupes de travail se penchant sur l'enjeu du gaspillage alimentaire. Nous ne pouvons que nous réjouir qu'un enjeu de la sorte suscite autant d'intérêt et qu'espérer que ces discussions aboutissent à des résultats bénéfiques pour tous. Toutefois, il y a un envers de la médaille à cet enthousiasme. En effet, **nous craignons que cette multiplication de plateformes et de consultations parallèles draine une grande quantité d'énergie et de ressources dans un contexte déjà difficile de pénurie de main-d'œuvre et de pandémie.**

En effet, les initiatives fédérales, le chantier sur le gaspillage alimentaire chapeauté par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et le Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements climatiques (MELCC) en plus des différents travaux menés à l'échelle municipale à travers le Québec représentent un défi pour nos membres. Ainsi, nous profitons de cette tribune pour réitérer que, pour le secteur du détail et de la distribution, **un diagnostic a maintes fois été dressé sur l'enjeu du gaspillage alimentaire et que les ressources devraient être mises de l'avant où le besoin est le plus criant et dont l'impact serait le plus grand, soit via une modification du comportement du consommateur et un soutien aux banques alimentaires et organismes concernés** (nous y reviendrons plus loin dans ce mémoire).

RECOMMANDATION : Maximiser l'arrimage et la coordination entre les différents canaux adressant l'enjeu du gaspillage alimentaire pour éviter les dédoublements.

Le dilemme du plastique

Le « dilemme du plastique » est incontournable dans la question du gaspillage alimentaire. **Tous s'entendent pour voir à une réduction de l'utilisation des matières plastiques dans les emballages alimentaires, mais leur rôle dans la préservation des aliments doit faire partie de l'équation.** En effet,

plusieurs fruits et légumes allongent significativement leur durée de vie s'ils sont emballés adéquatement. Réduction certes, mais quel impact à prévoir sur les quantités d'aliments perdus? Les emballages jouent aussi un grand rôle sur la salubrité et l'innocuité des aliments; **des exigences réglementaires et des enjeux de santé publique sont aussi dans la balance.** À ceci s'ajoutent les enjeux liés à l'accessibilité; de nouveaux matériaux et type d'emballage peuvent engendrer des coûts importants, qui ne peuvent qu'avoir un impact sur la facture du panier d'épicerie. La pandémie a aussi eu un impact sur l'importance de l'emballage dans la conservation des aliments; encore aujourd'hui, les paniers d'épicerie sont en moyenne 15% plus remplis qu'en période prépandémie⁵, pour compenser un nombre de visites en magasin réduit en raison des mesures sanitaires en place et les demandes gouvernementales en ce sens.

La question n'est pas simple, et la réponse non plus. Il est impératif de promouvoir une innovation optimale. **Trouver le « juste emballage » est la mission de l'Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire (ITEGA) du CÉGEP Maisonneuve.** En plus d'être membre du Conseil d'orientation, le CCCD participe activement, entre autres, au projet de confection de grille d'analyse multicritères visant à repérer et mettre de l'avant les meilleures pratiques en emballage alimentaire au Québec, regroupant l'expertise de l'ITEGA, d'Éco-Entreprise Québec et du Groupe Ageco, chapeauté par le Comité de l'industrie de la transformation alimentaire et du MAPAQ. Un soutien à cet institut de transfert technologique de la sorte est incontournable.

RECOMMANDATION : Soutenir les recherches de l'ITEGA et les projets visant la promotion des meilleures pratiques en matière d'emballage écoresponsable et, le cas échéant, accompagner les producteurs, les transformateurs, les détaillants et les consommateurs dans leur adoption.

Flexibilité incontournable requise

L'innovation et la créativité sont sans contredit des facteurs clés de succès pour régler des problématiques; et la lutte au gaspillage alimentaire n'y fait pas exception. Ainsi, **pour réduire les pertes au maximum, de nombreux détaillants ont développé au fil des années l'offre de repas « prêt-à-manger »**, qui consiste à cuisiner des repas sur place avec les aliments invendus qui sont à la limite d'être périmés. Toutefois, les réglementations en place complexifient grandement cette solution pourtant fort efficace et répondant à une demande grandissante des consommateurs. Bien que cet enjeu ne relève pas de la juridiction municipale, mais plutôt du palier provincial, il apparaît à propos de sensibiliser les intervenants aux embûches actuelles que rencontrent les détaillants dans leurs initiatives.

Le Québec est la seule juridiction en Amérique où la liste d'ingrédients et d'allergènes doit être inscrite sur les aliments emballés en magasin. Cette obligation québécoise jumelée avec l'entrée en vigueur imminente des *Modifications définitives au Règlement sur les aliments et drogues – Étiquetage nutritionnel, autres dispositions d'étiquetage et colorant alimentaire* du gouvernement fédéral posent un défi de taille voire un casse-tête presque impossible à résoudre en ce qui concerne les recettes gérées directement en magasin. Ces dernières s'avèrent souvent improvisées, en fonction des aliments disponibles sur le moment, et c'est cette flexibilité qui est la clé de la réduction du gaspillage alimentaire. Ainsi, **l'obligation québécoise entraîne une difficulté d'exécution laborieuse à surmonter. Qui plus est,**

⁵ Nielsen Homescan, GROCERY COMPOSITE - TI. Québec, TI. BMO All Outlets, 13 Weeks (rolling) - 14 Latest 4 Weeks - WE Dec 26 20

plusieurs nouvelles exigences fédérales à venir seront très difficiles, voire impossibles, à traiter en magasin, que ce soit le regroupement des sucres ou la déclaration du nom connu des colorants alimentaires, entre autres.

Bref, la flexibilité requise aux détaillants pour optimiser le prêt-à-manger avec les ressources disponibles se voit freinée par une exigence réglementaire couteuse et complexe. Pourtant, cette flexibilité est bien présente ailleurs au Canada, en misant sur l’affichage d’écriteau énonçant la présence d’allergènes et la disponibilité des ingrédients sur demande. Il s’agit d’une solution raisonnable qui atteint les mêmes objectifs, soit d’informer le consommateur, et donne les outils requis aux détaillants dans la lutte au gaspillage alimentaire.

RECOMMANDATION : Soutenir le CCCD dans ses démarches pour une plus grande flexibilité réglementaire pour faciliter les initiatives de lutte au gaspillage alimentaire.

Enjeux de salubrité et de santé

La question des dons alimentaires et de leur gestion peut être sensible lorsque la santé publique peut s’avérer compromise. **La question de la responsabilité est ici incontournable.** Ainsi, il est important de rappeler que **certains aliments pouvant être trouvés avec les matières organiques peuvent avoir physiquement l’air tout à fait sains et adéquats, alors qu’ils peuvent être contaminés, faire l’objet d’un rappel ou d’un bris de la chaîne de froid les rendant dangereux à la consommation humaine.** Les enjeux légaux et les demandes d’autorité publique doivent être considérés. En effet, les nombreux rappels d’aliments des dernières années, autant par l’Agence canadienne de l’inspection des aliments (ACIA) que par le MAPAQ, entraînent une quantité importante de déchets alimentaires qui ne peuvent malheureusement pas être valorisés. Vu l’explosion du *dumpster diving*, les autorités sont inquiètes quant à l’accessibilité d’aliments qui peuvent être dangereux et demandent de plus en plus aux détaillants de mettre en place des processus de destruction de ceux-ci; des protocoles en ce sens sont en discussion.

Il nous apparaît donc d’autant plus important d’attaquer cette problématique en amont, et d’assurer la présence des infrastructures nécessaires pour garantir une conservation adéquate de denrée pouvant faire l’objet de don.

Responsabilisation citoyenne

Étant la source de plus de 20% du tonnage d’aliments gaspillés⁶, les ménages canadiens contribuent grandement à cette problématique. Une récente étude de l’Université Dalhousie nous a appris que la pandémie a eu comme effet collatéral d’augmenter le gaspillage alimentaire à la maison de l’ordre de 13,5% entre mars et août 2020.⁷ Heureusement, une étude menée au même moment par le Conseil

⁶ Gooch, M. et al. (2019). Op. cit.

⁷ Charlebois, Sylvain et al. (2020). « Un nouveau rapport suggère que les Canadiens gaspillent 13,5 % de nourriture en plus à la maison depuis le début de la pandémie », *Agri-Food Analytics Lab*, Université Dalhousie, Halifax (Disponible en ligne : <https://cdn.dal.ca/content/dam/dalhousie/pdf/sites/agri-food/COVID%20Organic%20Food%20Waste%20-%20fran%C3%A7ais.pdf>)

national zéro déchet pendant la pandémie nous apprend que la volonté des Canadiens est présente : 94% se disent motivés à réduire le gaspillage alimentaire à la maison.⁸

Bien que ce gaspillage n'entraîne pas son lot d'images pouvant marquer l'imaginaire, **les membres du CCCD ont mis en place une myriade d'initiatives pour sensibiliser le consommateur à une utilisation optimale des denrées, telles les applications mobiles avec des recettes en lien avec les spéciaux de la semaine ou des ateliers de cuisines spécifiquement axés sur l'utilisation d'aliments moins frais entre autres.** Dans cette optique, nous sommes heureux de constater la volonté de la Ville de poursuivre sa participation au groupe de travail du Conseil national zéro déchet, dont nous soutenons la campagne *J'aime manger pas gaspiller* depuis son lancement à l'échelle canadienne. RECYC-QUÉBEC a récemment acquis les droits québécois de la campagne qui partage avec les consommateurs des trucs de conservation des aliments pour éviter de les gaspiller.

Solutions concrètes : assurer une utilisation optimale des dons

Que ce soit par l'entremise du PRS mentionné plus haut ou par l'entremise des ententes locales, **les dons d'aliments constituent un élément incontournable pour les détaillants. Des enjeux liés aux structures mêmes des dons alimentaires s'avèrent souvent problématiques, mais les enjeux sont fort différents d'une région du Québec à l'autre.** En effet, les retombées philanthropiques, la présence de bénévoles ou d'infrastructure peuvent grandement différer. Toutefois, **la logistique entourant les dons alimentaires du détail demeure une activité complexe partout;** la gestion de la chaîne de froid, l'espace d'entreposage et la main-d'œuvre constituent des défis laborieux pour les détaillants et les organismes concernés. L'enjeu des délais occasionne un lot de perte. À plusieurs endroits, il n'est pas possible pour nos membres d'aller plus vite que la capacité de nombreux organismes à gérer les denrées dans les conditions optimales et à augmenter le nombre de supermarchés participants. Par conséquent, de nombreux magasins du Québec souhaiteraient participer, mais ne le peuvent pas pour l'instant, faute de capacité supplémentaire de leur Moisson. Trop souvent, **nous constatons un manque de ressources logistiques, comme des congélateurs, des camions, ou de la main-d'œuvre, pour être en mesure de gérer et redistribuer rapidement les dons.** Bref, pour avoir un impact concret dans la lutte au gaspillage alimentaire au détail au Québec, il faut donc réfléchir en priorité à la capacité des banques alimentaires et des organismes concernés à gérer ces denrées et à des moyens d'optimiser leurs processus logistiques de part et d'autre.

RECOMMANDATION : Travailler de concert avec les Moissons et organismes concernés pour assurer une collecte et une gestion optimale des dons des détaillants et soutenir le développement du programme PRS au Québec.

⁸ J'aime manger pas gaspiller Canada. (2020). « Les Canadiens planifient davantage leurs repas et gaspillent moins ». (Disponible en ligne : <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/inspirez-vous/le-gaspillage-alimentaire-en-2020/>)

Des défis toujours présents

L'étude d'Éric Ménard⁹ évoque un enjeu tout à fait pertinent, soit celui des « retilles potentiellement comestibles ». Celles-ci occupant une proportion importante des PGA selon son étude de cas, soit un peu plus du tiers (35%), on ne peut en nier l'importance. Le portrait est toutefois parcellaire, car la situation de ce cas étudié n'est pas généralisée. En effet, plusieurs détaillants ont entrepris des formations aux employés, par catégorie, pour voir à un maximum de valorisation de nourriture humaine en magasin. De plus, des débouchés commencent à poindre; des compagnies avec un modèle d'affaire de production alimentaire en ce sens, telle Loop, émergent.

RECOMMANDATION : Soutenir les entreprises et organismes de transformation pour augmenter les débouchés pour les « retilles potentiellement comestibles ».

⁹ Ménard, Éric. (2019) *Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : Études de cas*. Montréal Métropole en santé. (Disponible en ligne : <https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal-Etudes-de-cas-2019-11-LD.pdf>.) pp. 18-32.

Conclusion

Encore une fois, nous ne pouvons que nous réjouir de l'importance que revêt cet enjeu pour plusieurs et du désir d'assurer le débat public pour atteindre notre objectif commun d'enrayer le gaspillage alimentaire. Nos membres prennent part activement à cette lutte depuis plusieurs décennies par une myriade d'initiatives en magasin, et répondent présents pour donner aux banques alimentaires et organismes les invendus de façon sécuritaire pour tous.

Ce mémoire a traité d'une multitude de pistes de solutions pour faciliter les actions de nos membres et pour optimiser les dons alimentaires à l'échelle du Québec. En bref, les lacunes en matière d'infrastructures et de ressources aux banques alimentaires et organismes concernées dans plusieurs régions du Québec, qui peinent à administrer les denrées leur étant destinées, sont un constat qu'on ne peut ignorer. Il est important de s'assurer que l'accompagnement et les ressources nécessaires sont disponibles aux organismes montréalais concernés. De plus, le comportement du consommateur joue un rôle important dans la lutte du gaspillage alimentaire; des efforts d'accompagnement et de sensibilisation en ce sens sont garants de résultats. Finalement, un meilleur arrimage des différentes consultations, un soutien aux travaux de l'ITEGA, une facilitation de certains aspects réglementaires et un accompagnement aux détaillants, tel que prévu au PDGMR, apparaissent comme des pistes de solution réalistes et concrètes.

Recommandations

- **Maximiser l'arrimage et la coordination entre les différents canaux adressant l'enjeu du gaspillage alimentaire pour éviter les doublons.**
- **Soutenir les recherches de l'ITEGA et les projets visant la promotion des meilleures pratiques en matière d'emballage écoresponsable et, le cas échéant, accompagner les producteurs, les transformateurs, les détaillants et les consommateurs dans leur adoption.**
- **Soutenir le CCCD dans ses démarches pour une plus grande flexibilité réglementaire pour faciliter les initiatives de lutte au gaspillage alimentaire.**
- **Travailler de concert avec les Moissons et organismes concernés pour assurer une collecte et une gestion optimale des dons des détaillants et soutenir le développement du programme PRS au Québec.**
- **Soutenir les entreprises et organismes de transformation pour augmenter les débouchés pour les « retailles potentiellement comestibles ».**

Pour plus d'information, contactez:

Philippe Cantin

Directeur principal, Innovation en développement durable et économie circulaire

Tel: (514) 982-0267 | 1 (877) 229-0922 Poste 336

pcantin@cccd-rcc.org

Francis Mailly

Directeur, Relations gouvernementales, Division Alimentation

Tel: (514) 316-9185 | 1 (877) 229-0922 Poste 338

fmailly@cccd-rcc.org

Février 2021

Conseil canadien du commerce de détail

550, rue Sherbrooke Ouest, Bureau 1680, Tour Ouest | Montréal (Québec) | H3A 1B9

Tél. : (514) 982-0267 | Sans frais: (877) 229-0922 |